deutsch
français
italiano
english
espagnol
norsk
nederlands
dansk
finland
svenska

bamix® GASTRO 200



GEBRAUCHSANLEITUNG bamix® GASTRO 200

Seit über 60 Jahren ist der Original bamix® Stabmixer in über 12 Millionen Haushalten, aber auch im professionellen Bereich, vor allem wegen seiner Vielseitigkeit, praktischen Anwendung und seiner extrem leichten Reinigung beliebt.
Auf vielfachen Wunsch aus dem GASTRO-Bereich haben wir uns entschlossen, unser Verkaufsprogramm mit einem Gerät, das für den professionellen Anwender bestimmt ist zu erweitern.
Der starke 200-Watt-Motor und das verlängerte Schutzrohr erlauben es, Mengen bis zu 20 Liter zu verarbeiten.
Dazu verwenden Sie die drei Aufsteckteile:

Multimesser	zerkleinert und zerhackt rohes und gekochtes Gemüse, gekochtes Fleisch, Gemüsesuppen, zerkleinert Eiswürfel und gefrorene Früchte. Für alle schweren Sachen. Achtung: Das Multimesser weist scharfe Kanten auf. Bei unsachgemässer Handhabung besteht Verletzungsgefahr.
Schlagscheibe	schlägt Eiweiss, Magermilch, Rahm, Butter, Pudding. Zum Aufschlagen und Montieren von Saucen und Suppen. Für alle luftigen Sachen.
Quirl	Für die Zubereitung von Mayonnaise, Saucen, Cocktails, Omlettenteig, Frappés, Salatdressings. Für alle dickcremigen oder dickflüssigen Sachen.

Das ausgewählte Aufsteckteil möglichst senkrecht auf das Wellenende stecken, so dass der Mitnehmerstift in die Kerbe gelangt.

Für Ihre Sicherheit.
Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme diese Gebrauchsanleitung.

Vor dem Benutzen

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise hinsichtlich des Gebrauchs, der Sicherheit und der Wartung des Gerätes. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäss dieser Gebrauchsanleitung verwendet werden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise

Sicherheitsvorschriften für bamix® GASTRO 200

- Das Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäss dem Typenschild am Gerät – anschliessen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kindern darf der Gebrauch des Mixers nicht ohne Aufsicht erlaubt werden.
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Mixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse nicht anschmilzt.
- Das Gerät darf nur bis zum Griff in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Netzstecker ziehen, wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren, wie z. B. beim Reinigen des Gerätes unter fliessendem Wasser und beim Auswechseln der Arbeitsteile.
- Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab im Arbeitsgefäss befindet.
- bamix® GASTRO ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt.
- Den Netzstecker ziehen bei Störungen während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch.
- Den Stecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.
- Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände oder offene Flammen legen oder hängen und vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät ist nicht in Betrieb zu nehmen, wenn:

  – das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist,
  – der Verdacht auf einen Defekt nach einem Fallenlassen oder ähnlichem besteht.
- In diesen Fällen ist das Gerät unserem Reparaturdienst zu übergeben.
- Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Eine allfällige Entsorgung des Gerätes muss nach den Vorschriften des Wohnortes erfolgen.

Technische Änderungen sowie länderspezifische Abweichungen bleiben vorbehalten.

Einsatzbereiche des bamix® GASTRO 200

Mit dem bamix® GASTRO direkt in den Kochtopf und Pfanne. Sie müssen weniger reinigen, da Sie während des Kochens im Kochtopf arbeiten, kein Umschütten notwendig!
Der bamix® GASTRO eignet sich vor allem für folgende Anwendung:
- passieren und emulgieren kalter und warmer Saucen ab 1 Liter bis 20 Liter
- pürieren von Gemüsesuppen ab 2 Liter bis 20 Liter
- Suppen und Saucen aufmontieren ab 1 Liter
- Eiweiss schlagen und montieren (mind. 5 Eiweiss)
- flüssige Massen z.B. für «Chäschüechli», Royal etc.
- mixen und pürieren von Früchten für Glacé
- mixen von Confitüren
- Rahm schlagen ab 1 Liter
- pürieren
- Früchtefrappés
- Mayonnaise, Kräuterbutter
- zerhacken von Eiswürfeln und gefrorener Früchte
- Eiscrème Masse rühren

Arbeiten mit dem bamix® GASTRO 200

Hacken und zerkleinern

den bamix® GASTRO stets leicht aus dem Handgelenk heraus drehen und auf die Masse fallen lassen. (Nicht drücken.) Arbeiten Sie von oben nach unten. Den Feinheitsgrad bestimmen Sie durch die Länge der Arbeitsdauer.

Aufschlagen

bamix® GASTRO in Masse geben, schräg halten und langsam an der Wand des Gefässes hochziehen und wieder eintauchen.

Vorgang wiederholen bis Masse steif geschlagen ist.

Passieren, mixen

bamix® GASTRO mit Quirl schräg in die Masse stellen und durchpassieren.

Tipp:

bei kleinen Mengen halten Sie das Gefäss schräg, damit vermeiden Sie unerwünschte Spritzer.

Reinigung

Nach jedem Gebrauch, Schutzhaube und Schutzrohre mit Aufsteckteil einfach unter den Wasserhahn, heiss oder kalt, halten und Gerät wieder griffbereit in die Wandhalterung hängen. Gerät ist bis zum Schalter wasserdicht.

Pflege des bamix® GASTRO

Geben Sie ab und zu 2–3 Tropfen Salat Öl an die Basis der Antriebswelle und schalten Sie das Gerät 2 Min. ein. Danach halten Sie das Gerät in heisses Wasser, damit keine Ölreste in die Speisen gelangen.

Dieses Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein und zu Verletzungen führen. Bei bestimmungswidrigem Gebrauch entfallen Haftung und Garantie des Herstellers.

Technische Daten

Modell:	bamix® GASTRO 200
Leistung:	230V/200W
Tourenzahl:	Stufe 1 ~10'000 U/min Stufe 2 ~17'000 U/min Kurzzeitbetrieb: 5 min
Isolation:	doppelt
Gesamtlänge:	39.5 cm
Eintauchtiefe:	~25 cm
Kabel:	spiralisiert
Gewicht:	~1'000 g
Prüfung:	
Hersteller:	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

MODE D'EMPLOI
bamix® GASTRO 200

Depuis plus de 60 ans, le bamix® fait ses preuves dans plus de 12 millions de ménages privés et dans le domaine professionnel, grâce à ses usages multiples, son utilisation pratique et à sa facilité de nettoyage.
A la demande de professionnels de la gastronomie, nous avons décidé de compléter notre assortiment avec un modèle performant pour l'usage professionnel.
Un moteur plus puissant, de 200W et un axe allongé permettent de travailler jusqu'à 20 litres, au moyen des 3 accessoires:

Couteau étoile	coupe, hache et broie. A utiliser pour les fruits et légumes crus ou cuits, la viande cuite, affine les soupes, broie les glaçons et les fruits congelés. A utiliser pour les ingrédients difficiles à réduire. Attention: le couteau étoile est coupant. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation nonconforme.
Disque fouet	brasse et bat les blancs en neige, le lait maigre, la crème, le beurre ou le pouding. Pour battre et monter sauces et soupes. A utiliser pour toutes les préparations légères.
Disque mélangeur	mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, les cocktails. Allège les omelettes, les frappés, les sauces à salade et convient pour toutes les préparation crémeuses un peu plus épaisses.

L'accessoire choisi doit être placé droit sur l'axe, de manière que la goupille d'entraînement se trouve prise dans l'encoche de l'accessoire.

Pour votre sécurité.
Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.

Avant l'utilisation

Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles procurent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et le rangement de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et joignez-le à l'appareil si vous vous en séparez. Cet appareil doit uniquement être utilisé con-

formément aux indications de ce mode d'emploi et dans les buts pour lesquels il a été prévu.

Observez les prescriptions de sécurité

Prescriptions de sécurité pour bamix® GASTRO 200

– Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne ait donnés des instructions comment utiliser l'appareil.
– Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
– L'usage du mixeur ne doit pas être autorisé aux enfants sans surveillance.
– Si le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne aussi qualifiée afin d'éviter tout risque de danger.
– En l'absence de surveillance et avant assemblage, désassemblage ou nettoyage, le mixeur doit être débranché du secteur.
– Ne raccordez cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification.
– Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'un tel appareil pourrait présenter. Par conséquent, utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
– Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le corps en matière plastique ne fonde.
– L'appareil ne doit être plongé dans un liquide que jusqu'au niveau de la poignée.
– L'appareil ne doit pas être nettoyé dans un lave-vaisselle.
– Déclenchez l'appareil ou, mieux, retirez la fiche secteur lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour changer d'acces soire.
– N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail.
– Le bamix® est doté d'un interrupteur de sécurité préve nant toute mise en service intempestive, et qui arrête instant anément l'appareil dès qu'il est relâché.
– Débrancher la fiche secteur en cas de dérangement et après l'utilisation.
– Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous

avez les mains mouillées.
– Ne portez ni ne tirez jamais l'appareil par son cordon.
– Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tran chantes ni être pincé.
– Evitez de placer le cordon sur des objets chauds ou à proxi mité de flammes de gaz, et protégez-le de la chaleur et de l'huile.
– Ne mettez jamais l'appareil en service quand:
  – l'appareil, son boîtier ou son cordon secteur sont endomagés,
  – au moindre soupçon de défaut après une chute ou autre circonstance similaire.

  Dans ce cas, confiez l'appareil à notre service de réparation.
– Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée.
– Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur.

Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.

Utilisation du bamix® GASTRO 200

Travaillez directement dans la casserole, vous aurez moins à relaver et à nettoyer. Vous pouvez intervenir pendant la cuisson, sans transvaser.

Le bamix® GASTRO est idéal pour
– travailler et alléger des sauces froides ou chaudes de 1–20 litres
– affiner les soupes aux légumes de 2–20 litres
– monter soupes et sauces à partir 1 litre
– monter les blancs en neige (à partir de 5 blancs d'œufs)
– toutes les préparations liquides (soufflé au fromage, royal etc.)
– mixer les fruits pour les glaces
– battre la crème (à partir de 1 l)
– réduire en purée
– frappés au fruits
– mayonnaise, beurre aux herbes
– broyer les glaçons et les fruits congelés
– battre la crème glaçée.

Travailler avec le bamix® GASTRO 200

Couper et hacher (mixer)

Tenir souplement l'appareil et le laisser tomber sur les ingrédients à hacher en tournant légèrement (ne pas appuyer). Travaillez de haut en bas. Plus longtemps vous opérerez, plus fin sera le résultat.

Battre (fouet)

Poser l'appareil au fond du récipient, dans le liquide à battre. Tenir le bamix® de biais et le remonter, en un mouvement lent, le long de la paroi du récipient. Répéter le mouvement jusqu'à ce que la masse soit ferme.

Réduire en purée, mixer (mélangeur)

Poser le bamix® dans la masse, tenir l'appareil de biais et passer la masse.

Conseil:

pour travailler de petites quantités, tenez le récipient de biais.

Nettoyage

Après chaque utilisation, rincer soigneusement la coupole de protection, l'accessoire, de même que le tube chromé sous l'eau courante chaude ou froide, puis remettez l'appareil prêt à l'emploi dans son support. Le bamix® est étanche jusqu'à l'interrupteur.

Soins

l'axe et mettez en fonction pendant 2 min. Après, rincez soigneusement l'appareil dans de l'eau chaude, afin d'éliminer les restes de gras.

Cet appareil est exclusivement conçu pour des préparations alimentaires. Tout autre utilisation de cet appareil peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures. Les dommages résultant d'abus ou d'une utilisation non-conforme ne sont pas couverts par la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité dans ces cas. Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur.

Données techniques

Modèle:	bamix® GASTRO 200
Puissance:	230V/200W
Vitesses de rotation:	Vitesse 1: ~10'000 t/min
	Vitesse 2: ~17'000 t/min
	Fonctionnement de courte durée: 5 min
Isolation:	double
Longueur:	39.5 cm
Profondeur d'immersion:	~25 cm
Câble:	spiral extensible
Poids:	~1'000 g
Homologation:	
Fabricant:	ESGE SA, CH-9517 Mettlen/Schweiz

MODO D'IMPIEGO bamix® GASTRO 200

Da più di 60 anni, il bamix® fa le sue prove in più di 12 millioni di famiglie et anche nel campo professionale, grazie ai suoi usi molteplici, la sua utilizzazione pratica et alla facilità di ripulimento.
Alla domanda da professionali della gastronomia, abbiamo deciso di completare il nostro assortimento con un modelo performante per l'uso professionale.
Un motore più potente, di 200W, e un'asse allungata che permette di mischiare fino a 20 litri, con 3 accessori.

Lama multiuso	Taglia, trincia et tritura. Da usare per la frutta o la verdura cruda o cotta, la carne cotta, affina le zuppe, tritura i ghiacciuoli e la frutta congelata. Da usare per gli ingredienti difficili da ridurre. Attenzione: le lame sono molto affilate, maneg giare con cura per evitare tagli e ferite.
Sbattitore	Mischia e sbatte le sbattute, il latte magro, la panna,il burro et il budino. Per sbattere e montare salse et zuppe. Da usare per tutte le preparazzione leggere.
Frullino	Mischia e emulsiona la maionese, le salse, i cocktails. Alleggerisce le frittate, i frappés, le salse per insalate e conviene per tutte les preparazioni un pò più spesse.

L'accessorio scelto deve essere posato diritto sull'asse. La copiglia di strascinamento deve trovarsi presa nella tacca dell'accessorio.

Per la Vostra sicurezza.
Prima dell'utilizzo leggere attentamente le istruzioni.

Prima dell'uso

Si prega di leggere attentamente tutte le indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Esse forniscono infatti importanti informazioni sull'utilizzo, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Queste istruzioni, pertanto, devono essere conservate con cura e consegnate assieme all'apparecchio a chi dovesse utilizzato il bamix dopo di voi. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per le applicazioni previste dalle presenti istruzioni.

Osservate gli avvisi di sicurezza

Norme di sicurezza per bamix® GASTRO 200

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con problemi fisici, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non vengano assistite da una persona responsabile della loro sicurezza o che da lei abbiano ricevuto istruzioni su come l'apparecchio debba essere utilizzato.
- I bambini devono essere controllati, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere concesso di usare il frullatore senza sorveglianza.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito dal fornitore o dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile, per evitare pericoli.
- Il frullatore deve essere sempre staccato dalla rete quando non c'è sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio e della pulizia.
- L'apparecchio può funzionare soltanto a corrente alternata – con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta riportata sull'apparecchio stesso.
- Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. I bambini non riescono a comprendere i pericoli che possono derivare dal maneggio di uno strumento elettrico. Esso pertanto deve essere conservato fuori dalla loro portata.
- L'apparecchio non deve essere appoggiato su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme di gas libere, per evitare che la parte esterna possa fondere.
- L'apparecchio può essere immerso nell'acqua solo fino all'impugnatura.
- Non può essere lavato nella lavastoviglie.
- È opportuno spegnerlo o meglio ancora, staccare la spina quando viene rimossa la calotta di protezione o vengono toccate le parti meccaniche, p. e. durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio in acqua corrente o quando si sostituisce un utensile.
- L'apparecchio deve essere acceso solo quando l'asta si trova nell'apposito contenitore di lavoro.
- Il bamix® è dotato di un interruttore di sicurezza previsto per evitare l'accensione accidentale e per disattivare l'apparecchio non appena venga rilasciato l'interruttore per il funzionamento.
- In caso di cattivo funzionamento, staccare la spina sia durante che dopo l'utilizzo.
- Non staccare mai la spina dalla presa con le mani umide.
- Non reggere mai l'apparecchio per il filo della corrente.

- Non tirare e non fissare mai il cavo della corrente sopra superfici taglienti o appuntite.
- Non deporre e non appendere mai il cavo sopra oggetti aventi una temperatura elevata o fiamme libere e proteggerlo dalle alte temperature e dall'olio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato nei seguenti casi:
  - Se l'apparecchio, le superfici esterne o il cavo della corrente sono danneggiati.
  - Se sussiste il sospetto di un'anomalia in seguito ad un urto o cause accidentali analoghe.

  In questi casi l'apparecchio deve essere consegnato al nostro servizio riparazioni.
- Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente presso i nostri centri di assistenza. Una riparazione eseguita da personale non autorizzato può essere causa di notevoli pericoli per l'utilizzatore. Se l'apparecchio viene impiegato in modo improprio, in modo scorretto o se viene riparato da persone non autorizzate, la ditta declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni. In tal caso decade anche la validità della garanzia.
- Un eventuale smaltimento e/o rottamazione dell'apparecchio deve essere effettuato secondo le prescrizioni locali.

Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche o variazioni specifiche dei vari paesi.

Utilizzazione del bamix® GASTRO 200

Lavorate direttamente nella cazzeruola, avrete meno da pulire et potrete intervenire durante la cottura, senza travasare.
Il bamix® GASTRO e ideale per
- fare e alleggerire salse fredde o calde di 1 a 20 litri
- affinare le zuppe di verdura di 2–20 litri
- montare zuppe e salse da 1 litro
- montare i chiari d'uova (da 5 uova)
- tutte le preparazioni liquide (rigonfio al formaggio, reale ecc.)
- mischiare la frutta per i gelati
- sbattere la panna (da 1 litro)
- ridurre in purè
- frappés à la frutta
- maionese, burro alle erbe
- triturare ghiacciuoli e frutta congelata
- sbattere la crema gelata.

Lavorare col bamix® GASTRO 200

Tagliare et trinciare (coltello stella)

Tenere l'apparecchio con mollezza e lasciarlo cadere wu gli ingredienti da trinciare, girando leggermente (non appogiare). Si lavora da alto in basso. Più a lungo opererete, più fine sarà il risultato.

Sbattere (disco battente)

Porre l'apparecchio sul fondo del recipiente, nel liquido da sbattere. Tenere il bamix® a sghembo e risalirlo, con un movimento lento, lungo la parete del recipiente. Ripetere il movimento finchè la massa sia ferma.

Ridurre in purè, mischiare (frullino)

Porre il bamix® nella massa, tenere l'apparecchio a sghembo e passare la massa.

Consiglio:

per lavorare con piccole quantità, tenere il recipiente a sghembo.

Ripulimento

Dopo ogni utilizzazione, risciacquare con cura la cupole di protezione, l'accessorio e anche il tubo cromato, sotto l'acqua calda o fredda. Rimettere l'apparecchio pronto all'impiego nel suo sostegno. Il bamix® è inpenetrabile fino all'interruttore.

Cure

Applicare di quando in quando qualche goccia d'olio alla base dell'asse e mettere in funzione durante 2 minuti. Dopo, risciacquare con cura nell'acqua calda per eliminare i resti di grasso.
Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per la preparazione di cibi. Altri utilizzi possono avere conseguenze pericolose. Il produttore non risponde in caso di utilizzo.
Un eventuale smaltimento e/o rottamazione dell'apparecchio deve essere effettuato secondo le prescrizioni locali.

Dati technici

Modello:	bamix® GASTRO 200
Potenza:	230V/200W
Celerità di rotazione:	prima marcia: ~10'000 g/min
	seconda marcia: ~17'000 g/min
	Servizio di breve durata: 5 min
Isolazione:	doppia
Lunghezza:	39.5 cm
Profondità d'immersione:	~25 cm
Cavo:	spirale, estensibile
Peso:	~1'000 g
Omologazione:	
Fabbricante:	ESGE SA, CH-9517 Mettlen/Schweiz

INSTRUCTIONS FOR USE bamix® GASTRO 200

The original bamix® wand mixer has been a favourite for over 60 years in more than 12 million households, particularly because of its being versatile, handy to use and easy to clean.
Due to repeated demand from the catering trade we have decided to extend our sales programme with an appliance designed for professional use.
The powerful 200 watt motor and the longer shaft allow quantities of up to 20 litres to be processed.
For this you use the three attachments:

Multi-purpose blade	minces and chops raw and cooked vegetables, cooked meat, vegetables in soups; crushes ice cubes and liquidizes frozen fruits. For all solids. Attention: The mincing blade has sharp edges. There is a risk of personal injury when handled improperly.
Beater	whips egg-white, skimmed milk, cream, butter, custard. For blending and binding sauces and soups. For all light, frothy dishes.
Whisk	for the preparation of mayonnaise, sauces, cocktails, pancake batter, milk shakes, salad dressings. For all dishes with a thick, creamy consistency.

Push the selected attachment vertically on to the shaft stub, so that the drive pin fits into the recess on the attachment.

For your safety.
Please read these instructions before switching on your appliance.

Before using

Please read all the information given in these instructions for use very carefully. It gives you important tips about the use, the safety and the care of the appliance. Keep these instructions carefully and pass them on to the next user. The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use.

Pay attention to the safety instructions

Safety instructions for the bamix® GASTRO 200

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental faculties or with a lack of experience and /or knowledge, unless they are continually supervised by a person responsible for their safety or have been carefully instructed in the use of the appliance.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must not be allowed to use the mixer without supervision.
- If the mains connection of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer or his After-Sales Service or by a similarly qualified person in order to avoid risks.
- The mixer must always be disconnected from the mains supply when not supervised or before assembling, dismantling or cleaning.
- The appliance should only be plugged in to AC connections with a voltage corresponding to the identification plate on the appliance.
- An electrical appliance is not a child's toy. Children do not recognise the dangers which can arise when handling electrical appliances. So keep it out of reach of children both when using and storing.
- Do not put the appliance down on hot surfaces or near open gas flames, to be sure that the housing does not start to melt.
- The appliance may only be immersed in liquids as far up as the handle.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Switch off the appliance or – even better – unplug it when you handle the cutter guard or the working parts, as for example when cleaning the appliance under running water and when exchanging the attachments.
- Only switch on the appliance when the mixer is in the receptacle.
- bamix® is fitted with a safety switch, which prevents it being put into operation by mistake and which switches off straight away when pressure on the switch is released.
- Pull out the plug when something goes wrong during use and also after use.
- Never pull out the plug with wet hands.
- Never carry or pull the appliance by the cable.
- Do not pull or wedge in the cable over sharp edges.
- Do not lay or hang the cable over hot objects or open flames and protect it from heat or oil.
- The appliance should not be started up when:
  – the appliance, the housing or the cable is damaged,

– a fault is suspected after it has been dropped, or a similar mishap has occurred.

In such cases the appliance should be sent back to our repair service.

– Repairs may only be carried out by our qualified service facilities. Considerable danger may arise for the user through repairs by unauthorized persons.
– If the appliance is used for other purposes than those for which it is intended, if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, no responsibility can be accepted for any damages which occur. In such a case the guarantee becomes invalid.
– An eventual disposal of the appliance should be done according to the regulations of your place of residence.

We reserve the right to make technical changes or country-specific modifications.

Using the bamix® GASTRO 200

Use the bamix® GASTRO directly in the cooking pot or pan. This me-ans less to clean, as processing takes place right in the pot. No need to transfer the ingredients to another container!
The bamix® GASTRO is particularly suitable for the following purposes:

– to strain and blend cold and warm sauces in quantities of from 1 to 20 litres
– to liquidize vegetable soups (quantities from 2 to 20 litres)
– to thicken soups and sauces (more than 1 litres)
– to whip and stiffen egg-white (at least 5 egg-whites)
– for liquid mixtures, e. g. for cheese flans, custard, etc.
– to blend and liquidize fruit for ices
– to prepare jams
– to whip cream (more than 1 litres)
– to liquidize
– for fruit and milk shakes
– for mayonnaise, herb butter
– to crush ice-cubes and frozen fruits
– to beat up ice-cream mixtures

Working with the bamix® GASTRO 200

Mincing and chopping

Always move the bamix® GASTRO lightly from the wrist and lower it into the ingredients without pressure. Move the appliance up and down through the ingredients. The length of processing determines the fineness of the result.

Beating
Lower the bamix® GASTRO at an angle into the ingredients and work up and down slowly at the side of the container. Repeat beating till contents are stiff.

Straining, blending
Lower the bamix® GASTRO with the whisk attachment at an angle into the mixture and blend.

Tip:
when working with small amounts hold the container at an angle; this prevents spraying.

Cleaning
After using, always just holt the cutter guard and the shaft with the attachment under running water, hot or cold, and then put *bamix* back ready to hand in its wall-holder. The appliance is watertight as far up as the switch.

Care
Occasionally put two or three drops of salad oil on the base of the drive shaft and switch the appliance on for 2 minutes. Afterwards rinse it in hot water so that no traces of oil can get into food.

This appliance is only to be used for the preparation of food. Any other application of the unit can be dangerous and can lead to personal injuries. When the appliance is operated incorrectly, the liability and the guarantee become invalid.

An eventual disposal of the appliance should be done according to the regulations of your place of residence.

Technical specifications

Model:	bamix® GASTRO 200
Motor rating:	230V/200W
Speed:	Speed 1: ~10'000 r.p.m. Speed 2: ~17'000 r.p.m. Intermittent operation: 5 min
Insulation:	double sleeving
Total length:	39,5 cm
Submersible:	~25 cm
Cable:	coiled or straight depending on voltage
Weight:	~1'000 grams

Tested:

Manufacturer: ESGE Ltd, CH-9517 Mettlen/Schweiz

MANUAL DE INSTRUCCIONES bamix® GASTRO 200

Por más de 60 años la original varilla mezcladora bamix® es solicitada en más de 12 millones de hogares y también en el campo profesional por su universalidad, su uso práctico y por su limpieza fácil.
Según la demanda de jefes de cocina decidimos alargar nuestro programa de venta con una máquina diseñada para el uso profesional.
Por el potente motor de 200 Watt y el árbol de transmisión alargado es posible trabajar cantidades de hasta 20 litros.
Trabaje con los siguientes accesorios:

Multicuchillo	Pica vegetales crudos y cocinados. Tritura verduras para sopas, salsas y papillas para bebé, tritura carne cocinada, cubos de hielo y fruta congelada. Atencion: El multi cuchillo tiene el filo cortante. En caso de un manejo inadecuado, hay peligro de herida.
Disco giratorio	Bate la clara de huevo, leche descremada, crema, mantequilla. Bate salsas y sopas. Para todo lo que es ligero y aéreo.
Batidor	Para la preparación de mayonesa, salsas, cocteles, panqueques, batidos, aderezos para ensaladas. Para todo lo que necesita una consistencia gruesa y cremosa.

Ponga el accesorio escogido, recto en el extremo del árbol de transmisión para que el dedo de arrastre entre en la roza.

Para su seguridad.
Por favor lea estas instrucciones antes de la puesta en marcha del aparato.

Antes del uso
Para un uso cuidadoso, por favor lea toda la información facilitada en estas instrucciones.
Le dará importantes pistas respecto al uso, la seguridad y el cuidado del aparato.

Mantenga estas instrucciones cuidadosamente y páselas al siguiente usuario.
El aparato solo debiera ser empleado para propósitos según estas instrucciones de uso.

Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad

Prescripciones de seguridad para bamix® GASTRO 200

- Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos a no ser que estén bajo la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad o que reciban instrucciones de ella sobre cómo hay que utilizar el aparato.
- Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No está permitido que los niños utilicen la batidora sin vigilarlos.
- Si se daña el cable de conexión a la red de la batidora, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada con el fin de evitar peligros.
- La batidora debe desconectarse de la red siempre que no esté vigilándola y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
- El aparato debe ser conectado únicamente en conectores de corriente alterna-con el voltaje que está indicado en la placa de la máquina-.
- Un aparato electrónico no es un juguete. Los niños no reconocen el peligro que tal aparato representa. Por consiguiente: utilice y mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- No exponer el aparato a superficies calientes ni cerca de flamas a gas, para así evitar que sus partes plásticas se fundan.
- El aparato puede ser sumergido en líquido solamente hasta el asidero (sin llegar a los comandos).
- No lavar el aparato en máquinas lavaplatos.
- Apagar el aparato, o aún mejor, desconectarlo cuando tenga que manipular cerca de la cubierta protectora, como por ejemplo cuando lave el aparato bajo el chorro de agua, o cuando tenga que cambiar algún accesorio.
- No encienda el aparato sino solamente hasta después de haber introducido la varrilla en el recipiente de trabajo.
- Esta varrilla mezcladora está provista de un interruptor de seguridad que la previene de ser puesta en funcionamiento involuntariamente, el cual la detiene inmediatamente cuando se deja de presionar los comandos.
- Desconecte la máquina en caso de malfuncionamiento durante

su uso y también después de su utilización en general.
– No la desenchufe nunca con las manos mojadas.
– No portar el aparato jamás desde el cable o tironearlo.
– Proteger el cable del calor y del aceite. No exponerlo nunca a superficies calientes o flamas a gas.
– La máquina no debe ser puesta en funcionamiento cuando:
  – El aparato, la caja plástica o el cable estén dañados.
  – Haya la sospecha de una anomalía después de una caída o casos similares.
  En estos casos se debe llevar la máquina a una reparación o revisión técnica.
– Las reparaciones deben ser confiadas únicamente a personas especializadas. Reparaciones realizadas por aficionados pueden representar un gran peligro para los usuarios. Nosotros no nos responsabilizamos por daños que pudieran ser ocasionados por una utilización errónea o contraria a los fines para los que fue diseñada la bamix así como por reparacionesno profesionales. En estos casos la garantía no será más de validez.
– La eliminación eventual del utensilio tiene que ocurrir según prescripciones del lugar de residencia.

Reservados los derechos a efectuar modificaciones técnicas o cambios dependiendo de cada país.

Uso de bamix® GASTRO 200

Trabaje con bamix® GASTRO en el lugar de acción en cualquier recipiente, directamente en la olla sobre el fuego. Necesita limpiar poco porque mientras se cocina, se trabaja en la olla sin necesidad de cambiar la comida de un lado al otro!
bamix® GASTRO se usa generalmente para lo siguiente:
– Pasa y emulsiona salsas frias y calientes hasta 20 litros.
– Hace purés de sopas de verdura hasta 20 litros.
– Bate sopas y salsas, claras de huevo.
– Hace masas líquidas (soufflé de queso).
– Tritura y hace purés de frutas para helado.
– Prepara mermelada.
– Bate cremas.
– Hace purés, batidos y mayonesa.
– Tritura cubos de hielo y frutas congeladas.

Trabajar con bamix® GASTRO 200

Triturar y cortar

Durante el trabajo se puede rotar la máquina con un movimiento giratorio desde la muñeca, subirla un poco y dejarla caer nuevamente sobre la masa (no presionar). La fineza del resultado será determinada por la duración del proceso.

Licuar y mezclar
Introducir bamix® en el producto en forma inclinada, entonces encenderla y pasarla por toda la masa hasta que el producto esté totalmente batido.

Consejo
Cuando trabaja cantidades pequeñas, la mano que queda libre puede colocar tapando el espacio abierto, con ello se evitará desbordamientos del producto.

Limpieza
La limpieza es bastante fácil. Se debe retirar el accesorio con el que se ha trabajado y enjuagarlo. Para lavarla es suficiente poner la parte cromada de la máquina bajo un chorro de agua corriente (no debe estar conectada). Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso, para evitar así que la suciedad atranque el árbol de transmisión y guárdela en el soporte de pared. El aparato es impermeable hasta los interruptores pero evite que el interruptor entre en contacto con el agua.

Cuidado
bamix® se mantendrá por mucho más tiempo en buen estado, si se le aceita de vez en cuando. Escoja para ello aceite de cocina. Sostenga la bamix® con la cubierta protectora hacia arriba, ponga 2 o 3 gotitas en el terminal del árbol de transmisión y prenda la máquina cerca de dos o tres minutos. Lávela después en agua caliente para evitar que restos de aceite se mezcle con la comida.
Este aparato debe ser usado únicamente para la preparación de alimentos. El uso indebido del aparato puede ser peligroso y causar heridas. El fabricante no se hace responsable de daños por el uso inadecuado del mismo, y se anula la garantia.
La eliminación eventual del utensilio tiene que ocurrir según prescripciones del lugar de residencia.

Datos técnicos

Modelo	bamix® GASTRO 200
Rendimiento	230V/200W
Cantidad de vueltas	velocidad 1 ~10'000 rev/min velocidad 2 ~17'000 rev/min (según voltaje) Operatión de corta duración: 5 min
Aislamiento	doble
Largo total	39.5 cm
Imersión	~25 cm
Cable	cordon liso o espirál según voltaje
Peso	~1'000 gram
Pruebas	
Fabricante	ESGE Ltd, CH-9517 Mettlen/Schweiz

BRUKSANVISNING bamix® GASTRO 200

Den originale bamix® stavmiksen har vært en favoritt i over 60 år i mer enn 12 millioner husstander verden over.
Vesentlig på grunn av brukervennligheten, evnen til å løse oppgaver og det enkle renholdet.
Storkjøkken bransjen ønsket i mange år en spesiallaget modell, Så vi utvidet sortimentet vårt med en maskin designet for profesjonelt bruk.
Den kraftige 200 watts motoren og den lengre aksling gjør at du kan bearbeide masser opptil 20 liter,
Til dette bruket har du tre kniver.

Multikniv	Hakker og lager pure av rått eller kokt kjøtt-fisk-fugl og fruktbær –grønnsaker og urter. Pisker opp supper og sauser.
Piskeskive	Pisker eggehvite-skummet melk, kremfløte til kremer. Jevner og presser luft inn i sauser og supper.
Blandeskive	For tillaging av majones pannekakerøre-milkshakes-vaffelrøre-dressinger osv. For alle retter som skal ha en tykk kremet konsistens.

Sett på skiven på akslingen slik at skiven blir låst av tappen på akslingen. Den passer i utsparingen på akslingen.

Før benyttelsen

Vennligst les nøye gjennom informasjonene i denne bruksanvisningen med hensyn til bruk, sikkerhet, og vedlikehold av apparatet.
Hvis andre bruker Bamixen, pass på at de leser bruksanvisningen.
Apparatet kan bare brukes til det formålet det er beregnet til i henhold til bruksanvisningen.

Følg sikkerhetsanvisningene

Sikkerhetsforskrifter for bamix® GASTRO 200

– Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inklusive barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med

manglende erfaring og/eller kunnskap, uten at de holdes under oppsikt eller anvises i bruken av apparatet, av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
– Barn skal holdes under oppsikt for å sikre at de ikke leker med apparatet.
– Barn skal ikke bruke mikseren uten tilsyn.
– Dersom strømledningen til dette apparatet er skadet skal den skiftes av produsenten, produsentens kundeservice eller av en tilsvarende kvalifisert person, for å unngå farer.
– Mikseren skal alltid frakobles strømnettet når den ikke brukes, før montering av verktøy, ved demontering og ved rengjøring.
– Apparatet kan bare brukes for vekselstrøm, med en spenning i henhold til typeskiltet på apparatet.
– Et elektrisk apparat er ikke noe leketøy for barn. Barn er ikke klar over faren som er tilknyttet omgangen med elektriske apparater. Apparatet må derfor brukes og oppbevares utenfor barns rekke vidde.
– Apparatet må ikke legges på varme flater slik at det kan smelte.
– Apparatet kan bare dyppes i vann opp til plasthuset.
– Apparatet må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
– Apparatet må kobles ut og stikkontakten trekkes ut når du håndterer beskyttelseshetten eller arbeidsdelene, som f.eks. ved rengjøring under rennende vann eller skifting av kniver og skiver.
– Apparatet må først startes når det befinner seg i bollen.
– bamix® er utstyrt med en sikkerhetsbryter som forhindrer en uønsket igangsetting og som kobler ut apparatet med en gang det legges bort.
– Stikkontakten må ikke stå i når apparatet ikke er i bruk.
– Stikkontakten må ikke trekkes ut med våte hender.
– Bamixen må ikke bæres eller trekkes i kabelen.
– Kabelen må ikke klemmes eller trekkes over skarpe kanter.
– Kabelen må ikke legges eller henges over varme gjenstander eller åpen flamme, og den må beskyttes mot varme og olje.
– Apparatet må ikke tas i bruk, hvis:
  – Apparatet, huset eller kabelen er skadet f. eks. etter fall.
  – I slike tilfeller må apparatet leveres inn til vår service avdeling.
– Reparasjoner må bare utføres av våre fagfolk. Ikke fagmessig utført reparasjon kan føre til betydelige farer for brukeren.
– Hvis apparatet brukes til andre formål enn det det er beregnet til, eller ikke er korrekt brukt eller fagmessig reparert, faller garantien bort.
– Når apparatet skal skrotes må det skje etter de lokale forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer så vel som landsspesifikke endringer.

Bruk av stavmikseren

Du kan bruke stavmikseren rett i bollen eller kjelen, altså mindre renhold, og spar oppvask

bamix® GASTRO er spesielt egnet for følgende bruk

- Piske opp kalde og varme supper og sauser fra 1 til 20 liter
- Hakke å lage pure supper og sauser fra 2 til 20 liter
- Å jevne sauser og supper
- Piske eggehviter stive
- Piske krem av skummet melk-melk –kremfløte og rømme
- Lage div rører og deiger
- Hakke kjøtt – fisk og skalldyr-fugl til posteier og pateer
- Lage alle former for syltetøy-fruktpureer og marmelade og coulier
- Piske majoneser og andre kremete sauser
- Knuse isbiter og alle former for frosne frukt og bær
- Lage alle former for kryddersmør varianter og dressinger
- Piske opp iskrem smeter

Å arbeide med bamix® GASTRO 200

Hakking og kutting

Beveg bamixen opp og ned gjennom massen i trang behold uten makt. Beveg stavmikseren samtidig i en liten sirkel, ikke press hardt.

Jo lenger du holder på jo finere blir massen malt.

Pisking

Hell det du skal piske i en trang beholder og beveg stavmikseren.

Opp og ned med svake sirkelbevegelser samtidig.

Når massen er stiv er du ferdig.

Tips:

Bruk alltid høye trange beholdere, legg disse litt skrått. Da spruter det ikke så mye.

Når du skal vaske bamixen trekker du ut kontakten og skyller under springen, med varmt vann og såpe.

En gang i mellom skrur du av beskyttelses kåpen og smører akslingen med mat olje, sett sammen og vask godt.

La aldri bamixen stå i vann over tid.

Tekniske data

Model:	bamix® GASTRO 200
Motor styrke:	230 Volt/200Watt
Motor hastighet:	I. 10'000 omdreininger per minutt II. 17'000 omdreininger per minutt
Isolering	dobbel isolert
Total lengde	39.5 cm
Vanntett til	
Motorhuset	~25 cm
Kabel	spiral
Vekt:	1'000 gram
Testet	

Produsent: ESGE Ltd, CH-9517 Mettlen/Schweiz

GEBRUIKSAANWIJZING bamix® GASTRO 200

Sinds 1954 kochten reeds meer dan 12 miljoen huishoudens maar ook professionele koks een Original bamix® staafmixer. bamix® is een veelzijdige, handige en eenvoudige keukenmachine met een krachtige, duurzame motor en bovendien zeer onderhoudsvriendelijk.
Op vraag van vele profi-koks ontwikkelden wij de bamix® GASTRO 200 voor de professionele keuken. De 200 watt sterke motor met zijn langere staaf vermengen tot 20 liter soep en sausen.
Ingesloten vindt u 3 hulpstukken.

Multifonctioneel mes	verkleint, hakt, pureert rauwe en gekookte groenten en fruit, ijsblokjes en wat Zwaarder beslag;
Gladdeschijf of klopper	sauzen opkloppen, melk en vruchtsappen homogeniseren, soepen en sausen monteren, Slagroom en eiwitten kloppen.
Gaatijeschijf of mixer	voor de bereiding van mayonaise, sauzen, cocktails, omeletten, dressings, luchtig beslag.

Plaats het gekozen hulpstuk zo loodrecht mogelijk op de as en wel zo dat de meeneemstift precies in de voorziene uitsparing komt. Het kan gebeuren dat de hulpstukken op de duur niet meer zo vast op de as blijven zitten.

Vóór het gebruik

Lees alle in deze gebruiksaanwijzing gegeven informatie oplettend door. U vindt daarin belangrijke tips voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef hem met het apparaat mee als u het van de hand doet. Het apparaat mag uitsluitend voor het daarvoor bestemde doel en volgens deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Neem de veiligheidsinstructies in acht
Veiligheidsvoorschriften voor bamix® GASTRO 200

- Dit apparaat is niet geschikt voor personen (ook kinderen) met een lichamelijke, sensorische of geestelijke handicap of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij het gebruik van het apparaat eerst hebben geleerd onder toezicht of met instructie van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen de mixer niet zonder toezicht gebruiken.
- Als het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd wordt, moet het door de fabrikant of de klantendienst van de fabrikant of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen, om risico's te voorkomen.
- Als er geen toezicht is wen voor de monteren, het demonteren en het reinigen moet de verbinding van de mixer met het elektriciteitsnet altijd verbroken worden.
- Het toestel alleen aansluiten aan wisselstroom – met spanning als vermeld op het typeplaatje op het apparaat.
- Een elektrisch apparaat is geen kinderspeelgoed. Kinderen zien de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Het apparaat daarom buiten handbereik van kinderen gebruiken en bewaren.
- Apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur neerzetten om te verhinderen dat het omhulsel gaat smelten.
- Het apparaat mag maar tot aan de greep in vloeistoffen worden gedompeld.
- Het apparaat niet in de vaatwasmachine afwassen.
- Het apparaat uitschakelen of, nog beter, de stekker uit het stopcontact trekken als u aan de beschermkap of de hulpstukken hanteert, bijv. bij het reinigen onder stromend water en bij het wisselen van hulpstukken.
- Apparaat pas inschakelen als de staaf zich in de werkbak bevindt.
- bamix® is voorzien van een veiligheidsschakelaar, die ongewild inschakelen van het apparaat verhindert en het apparaat bij het loslaten van de schakelaar direct afzet.
- Na het gebruik en bij storingen tijdens het gebruik stekker uit het stopcontact trekken.
- De stekker nooit met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit aan het snoer dragen en nooit aan het snoer trekken.
- Het snoer niet over scherpe kanten trekken of klemmen.
- Het snoer niet boven hete voorwerpen of open vlammen leggen

of hangen en het tegen hitte en olie beschermen.
– Het apparaat nooit in gebruik nemen, als:
  – het apparaat, het omhulsel of het snoer beschadigd is,
  – een defect wordt vermoed nadat het apparaat gevallen is of zoiets dergelijks.

  In deze gevallen moet het het apparaat door onze reparatiedienst worden nagezien.
– Reparaties mogen alleen door onze vaklui worden uitgevoerd. Door niet vakkundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan. Als het apparaat voor een andere doel wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is, het verkeerd bediend of niet vakkundig gerepareerd wordt, wijzen wij alle aansprakelijkheid voor eventuele schade af. In dit geval vervalt de garantie.
– Wanneer het apparaat als afval wordt verwijderd, moet dit volgens de lokale voorschriften plaatsvinden.

Technische wijzigingen en afwijkingen per land blijven voorbehouden.

bamix® GASTRO in de Horeca-keuken
– Vanaf het vuur rechtstreeks in eigen potten en pannen zonder overgieten
– Koude en warme sauzen van 1 tot 20 liter, soepen vanaf 1 liter
– Eiwitten kloppen vanaf 5 eiwitten
– Bruikbaar voor allerlei vloeistoffen en souffle's
– Pureert fruit en groenten voor milkshakes, frappe's enz.
– Bereiding van jams en confituren
– Klopt slagroom vanaf 1 liter
– Mayonaise
– Verbrijzelt ijsblokjes en diepvries fruit

bamix® GASTRO 200
is veelzijdig, handig, kompakt, eenvoudig te reinigen, klein maar robuust en neemt weinig plaats in.

Met bamix® GASTRO 200
werk je altijd direct in eigen potten en pannen.
Weinig onderhoud: na gebruik steeds beschermkap schoonmaken onder stromend water.

Technische gegevens bamix®

Model:	bamix® GASTRO 200
Spanning:	230V
Vermogen	200W
Toeren:	Stand 1 = 10’000 omw/min
	Stand 2 = 17’000 omw/min
Isolatie:	Dubbel
Totale lengte:	39.5 cm
Indompeldiepte:	25 cm
Snoer:	spiraal
Gewicht:	ca.1’000 g
Keur:	
Fabricant:	ESGE Ltd, CH-9517 Mettlen/Schweiz

BRUGSANVISNING
bamix® GASTRO 200

Den originale bamix® stavblender har været en favorit i mere end 60 år i over 12 millioner husstande, dels på grund af dens alsidighed, dels fordi den er praktisk i brug og fordi den er let at rengøre. På grund af gentagne ønsker fra catering industrien har vi besluttet at udvide vores salgsprogram med en maskine beregnet til professionelt brug. Den kraftige 200 Watt motor og det forlængede skaft gør det muligt at bearbejde en masse på op til 20 liter.
Til dette bruges tre redskaber:

Multifunktionsblad	Hakker og finskærer rå og kogte grønsager, kogt kød, grønsager i suppe, knuser isterninger og blender frossen frugt. Anvendes til alle faste produkter. PAS PÅ! Bladene til maskinen har skarpe kanter. Vær forsigtig med bladene, da uforsigtig brug medfører fare for legemsbeskadigelse.
Piskerskive	Pisker æggehvider, skummet mælk, fløde, smør og flødesovs.Anvendes til at blande og legere sovs og supper. Til alle lette eller skummende retter.
Blenderskive	Til tilberedning af mayonnaise, sovse, pandekagedej, milkshakes, salat dressings. Til alle retter med en tyk og cremet konsistens.

Skub det valgte redskab lodret ned på skaftets holder, således at drivtappen går i indgreb med udskæringen i redskabet.

Dette apparat er kun beregnet til fødevarebehandling.

Sikkerhedsinstruktion

For din sikkerhed.
Læs venligst disse instruktioner igennem før du tænder din bamix®

Før brug:
Læs venligst alle informationerne for brug af produktet grundigt igennem. Det giver dig vigtige tips til brug, sikkerhed og vedligeholdelse af produktet. Pas godt på disse instruktioner, og viderebring dem til den næste bruger. Produktet må kun blive brugt på den måde, som er formuleret i denne brugsvejledning.

Overhold sikkerhedsanvisningerne

Sikkerhedsforskrifter for bamix® GASTRO 200

– Denne stavblender er ikke beregnet til brug for personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske og psykiske evner eller manglende erfaring og / eller viden, medmindre de er under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed og giver anvisninger til, hvordan stavblenderen skal benyttes.
– Børn skal holdes under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med stavblenderen.
– Børn må ikke bruge blenderen, uden at de er under opsyn.
– Hvis tilslutningsledningen til denne stavblender beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person, så farlige situationer undgås.
– Blenderen skal altid afbrydes fra strømnettet, hvis den ikke er under opsyn, før den samles og skilles ad eller rengøres.

Vær opmærksom på sikkerhedsinstruktionerne:

Sikkerhedsbestemmelser for bamix® GASTRO 200

– Apparatet må kun blive tilsluttet stikkontakter med det antal volt, som er stemplet på identifikationspladen på produktet.
– Et elektronisk produkt er ikke legetøj for børn. Børn er ikke opmærksomme på den fare der kan opstå ved brug af elektriske apparater. Så hold den derfor uden for børns rækkevidde,både ved brug og opbevaring.
– Læg ikke produktet på varme overflader eller tæt på åben ild, for at være sikker på at indkapslingen ikke begynder at smelte.
– Produktet må kun blive nedsænket indtil starten på håndtaget.
– Rengør ikke produktet i opvaskevand.
– Sluk for strømmen til apparatet – eller endnu bedre – træk stikket ud når du arbejder i enden omkring rotorafskærmningen, eksempelvis når du rengør apparatet under rindende vand eller når du skifter blade og knive.
– Tænd kun for apparatet når mixerdelen er nede i beholderen med dine ingredienser.
– Apparatet er forsynet med en sikkerhedskontakt, der forhindrer at den bliver sat i drift ved en fejl og kontakten slår fra igen med det samme, når presset på kontakten er udløst.
– Træk stikket ud efter brug og når noget går galt under brug.
– Træk aldrig stikket ud med våde hænder.
– Bær eller træk aldrig apparatet ved hjælp af ledningen.
– Træk eller klem ikke ledningen over skarpe kanter.
– Læg eller hæng ikke ledningen over varme genstande eller åben ild og beskyt den fra varme og olie.
– Apparatet må ikke startes når:

  – Apparatet, indkapslingen eller ledningen er beskadiget.
  – Du forventer at den er gået itu efter at være tabt, eller en lignende ulykke er sket.
  – I disse tilfælde skal apparatet sendes tilbage til vores reparationsservice.
- Reparationer må kun blive udført af vores kvalificerede servicecenter. En anselig fare kan opstå for brugeren, ved reparationer udført af uautoriserede personer.
- Hvis apparatet er brugt i andre henseender end det er meningen, hvis det er urigtig brugt eller repareret af ukvalificerede personer, kan vi ikke tage ansvar for de skader der vil opstå.I et sådant tilfælde vil garantien ophøre.
- En eventuel bortskaffelse af produktet, skal ske i henhold til reglerne for din bopæl.

Der tages forbehold for tekniske ændringer samt afvigelser i anvendelseslandet.

Således anvendes bamix® GASTRO 200

Anvend bamix® GASTRO direkte i gryden eller skålen. Det betyder mindre at rengøre, fordi arbejdet gennemføres direkte i gryden. Der er ingen grund til at hælde massen over i en anden beholder. bamix® GASTRO er specielt velegnet til følgende formål:
- at omrøre og blande kolde og varme sovse i mængder fra 1 til 20 liter
- at blende grønsagssupper fra 1 til 20 liter
- at jævne supper og sovse (mere end en liter)
- at piske æggehvider (fra mindst 5 æg)
- at blende blandinger, f.eks. ostetærte, flødesovs o.s.v.
- at blende frugt til is
- at fremstille syltetøj
- at piske fløde (mere end en liter)
- at blende frugt og milkshakes
- til fremstilling af mayonnaise og kryddersmør
- at knuse isterninger og frosset frugt
- at piske isblandinger

Således bruges bamix® GASTRO 200

Hakning og findeling:

bamix® GASTRO bevæges med et løst håndled langsomt ned i massen uden at presse. Før redskabet op og ned i massen. Varigheden af processen afhænger af hvor fint man ønsker den hakket.

Piskning:
Sænk bamix® GASTRO skråt ned i massen og bevæg den langsomt op og ned langs siden af beholderen.
Gentag processen til indholdet er stift.

Piskning og blanding:
Sænk bamix® GASTRO - med piskeriset monteret - i en skrå vinkel ned i blandingen.

Tip: Når der arbejdes med små mængder, holdes gryden i en skrå vinkel. Det forhindrer sprøjt.

Rengøring:
Efter brug rengøres skærehuset og skaftet med redskabet under rindende vand, varmt eller koldt. Derefter anbringes bamix i sin vægholder, klar til brug. Maskinen er vandtæt op til afbryderen.
Vedligeholdelse af bamix® GASTRO: Af og til hældes to eller tre dråber salatolie på skaftets base. Maskinen skal derefter køre i 2 minutter. Der efter rengøres det i varmt vand, så intet spor af olie kan tilføres maden.

En hvilken som helst anden brug af apparatet kan medføre skade på udstyr og personer. Enhver form for ukorrekt brug af apparatet medfører, at garantien bortfalder og producent og forhandler fraskriver sig enhvert ansvar.
Bemærk! Ved bortskaffelse skal dette ske i henhold til de gældende regler, er du I tvivl, bedes du kontakte din lokale leverandør.

Tekniske specifikationer

Model:	bamix® GASTRO 200
Motorens kapacitet:	230V/200W
Hastighed:	1: 10'000 o.p.m. 2: 17'000 o.p.m
Isolering:	Dobbelt beskyttelse
Længde total:	39.5 cm
Kan neddykkes:	Op til 25 cm
Kabel:	Oprullet eller løs afhængig af spændingen
Vægt:	Op til 1.000 gr
Testet	
Producent:	ESGE Ltd, CH-9517 Mettlen/Schweiz

KÄYTTÖOHJEET
bamix® GASTRO 200

Vakiovarusteet

Monikäyttöterä	Hienontaa ja soseuttaa raakoja ja keitettyjä vihanneksia, hedelmiä, marjoja, vauvanruokia, kypsää lihaa, pakastemarjoja ja jopa jääkuutioita jäämurskaksi. Soseuttaa keittoja ja kastikkeita. Sekoittaa tahnat ja levitteet sekä voi-, muro- ja vehnätaikinat.
Vatkainlevy	Vatkaa kuohkeaksi, vaahdottaa munanvalkuaiset ja kerman sekä kylmän rasvattoman maidon. Voidaan käyttää keittojen ja kastikkeiden vatkaamiseen. Kaikkeen, minkä tulee olla vaahtomaista ja ilmavaa.
Sekoitinlevy	Sekoittaa pirtelöitä, juomia, soseita, salaatinkastikkeita, majoneesia, jäähdytettyjä juomia, kakku- ja ohukaistaikinoita. Vispilöi marjapuuron sekä sekoittaa perunamuusin. Siis kaikkeen, mikä on paksun vaahtomaista tai sakeaa.
Seinäteline	

Terien kiinnitys ja vaihto
Työntäkää terä mahdollisimman pystysuorassa asennossa akseliin siten, että käyttöakselin tappi osuu tarkalleen terän uraan. Terä irrotetaan vetämällä.

Huomio: vaihtaessanne laitteen osia vetäkää turvallisuussyistä pistoke pois pistorasiasta.

Ennen käyttöä
Lukekaa kaikki tässä käyttöohjeessa annetut ohjeet tarkasti. Ne antavat Teille tärkeitä tietoja laitteen tarkasti turvallisesta käytöstäv, ja huollosta. Säilyttäkää tämä käyttöohjekirja huolellisesti ja antakaa se myös niille henkilöille, jotka käyttävät laitetta Teidän lisäksenne. Laitetta saa käyttää ainoastaan suunniteltuun tarkoitukseen tämän käyttöohjeen mukaisesti.

Noudata turvallisuusohjeita
bamix® GASTRO 200:n turvallisuusohjeet

– Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten ihmisten (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joilta puuttuvat fyysiset, sensoriset tai henkiset

kyvyt laitteen turvalliseen käyttöön, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja/tai tietoa laitteesta. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa, joka neuvoo heille, miten laitetta käytetään.

– Lapsia olisi valvottava niin, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
– Lapset saavat käyttää sekoitinta vain aikuisen valvonnassa.
– Jos tämän laitteen verkkojohto vaurioituu, on valmistajan tai sen asiakaspalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan. ammattihenkilön korjattava johto vaaratilanteiden välttämiseksi.
– Sekoitin on irrotettava aina verkkovirrasta, jos sitä ei ole kukaan valvomassa, se ei ole käytössä sekä ennen sen kokoamista ja purkamista tai puhdistusta.
– Kytkekää laite vain vaihtovirtaan – jännite laitteessa olevan tyyp pikilven mukaan.
– Sähkölaite ei ole lasten leikkikalu. Lapset eivät ymmärrä vaaroja, joita saattaa syntyä sähkölaitteita käsiteltäessä. Käyttäkää na säiyttäkää laitetta lasten ulottumattomissa.
– Älkää asettako laitetta kuumalle pinnalle tai avoimen kaasuliekin lähelle, jottei kuori sulaisi.
– Laitteen saa upottaa nesteisiin vain kädensijaan saakka.
– Laitetta ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.
– Laitetta puhdistettaessa juoksevalla vedellä tai teriä käsiteltäessä / vaihdettaessa on pistoke vedettävä pois pistorasiasta.
– Käynnistäkää laite vasta silloin, kun se on valmiina työhön käytettävässä astiassa.
– Bamixissa on turvakytkin, joka estää tahattoman käynnistyksen ja pysäyttää laitteen heti, kun kytkimestä irrotetaan.
– Vetäkää pistoke pistorasiasta, jos käytän aikana esiintyy häiriöitä, sekä myös käytön jälkeen.
– Älkää koskaan vetäkö pistoketta pistorasiasta märin käsin.
– Älkää koskaan kantako laitetta liitäntäjohdosta.
– Älkää vetäkö tai pingottako liitäntäjohtoa terävien särmien yli.
– Älkää asettako tai ripustako johtoa kuumien esineiden tai avoimien liekkien yläpuolelle ja suojatkaa sitä kuumuudelta ja öljyltä.
– Älkää käyttäkö laitetta, jos
  – laite, kuori tai liitäntäjohto on vioittunut tai
  – epäilette laitteen vaurioituneen putoamisesta tai muusta syystä.

  Näissä tapauksissa laite on korjattava valtuutetussa huoltoliikkeessä.
– Laitteen korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Virheellisestä korjauksesta saataa aiheutua hengenvaarallisia til anteita tuotteen käyttäjälle. Mikäli laitetta käytetään väärin tai muuhun kuin varsinaiseen tarkoitukseen tai korjaukset on tehnyt valtuuttamaton huoltoliike raukeaa laitteen takuu, emmekä voi ottaa vastuuta mahdollisista vahingoista.

– Laitteen lopullinen hävittäminen on tapahduttava paikallisten määräysten mukaisesti.

Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin sekä maakohtaisiin poikkeamiin.

Työskentelyastiat

Voitte käyttää työskennellessänne mitä tahansa astiaa, myös liedellä olevaa kattilaa. Kapeat, korkeat astiat sopivat työskentelyyn paremmin kuin leveät, matalat astiat.

Puhdistus ja hoito

Irrottakaa käyttämänne terä jokaisen käytön jälkeen ja peskää se juoksevan veden alla. Peskää myös laitteen käyttöakseli samoin (älkää käynnistäkö). Puhdistatte bamixin itsepintaisista ruoanjätteistä yksinkertaisimmin antamalla laitteen käydä astiassa, jossa on kuumaa vettä. Varokaa, ettei kytkin joudu kosketukseen veden kanssa.
Tärkeää: Puhdistakaa laite heti käytön jälkeen, siten estätte käyttöakselin liimaantumisen kiinni.

bamix® pysyy kauemmin kunnossa, jos öljyätte sen parin kuukauden väliajoin. Käyttäkää tarkoitukseen hapotonta öljyä (esim. vaseliiniöljyä, jota voi ostaa apteekista). Pitäkää bamixista kiinni niin, että teränsuojus on ylöspäin, tiputtakaa 2-3 tippaa öljyä käyttöakseliin ja käynnistäkää laite 2 minuutiksi. Puhdistakaa metalliosa sen jälkeen kuumassa vedessä.

Bamixin käyttötapoja

Pyörittäminen:
Pyörittäkää työskennellessänne laitetta kevyesti ranneliikkeellä, nostakaa hiukan ja antakaa pudota ruoka-aineeseen (älkää painako tai survoko). Hienousasteen määräätte työajan pituudella.
Nostaminen:
Antakaa bamixin olla joitakin sekunteja astian pohjalla. Pitäkää sitä sen jälkeen vinossa ja nostakaa hitaasti astian reunaa myöten ylös ja taas alas, kunnes seos on vatkattu.
Soseuttaminen: Upottakaa bamix viistoasennossa ruoka-aineeseen, käynnistäkää laite ja soseuttakaa. Pysäyttäkää laite ennen kuin otatte sen pois kulhosta, siten vältätte roiskumisen.
Vihje:
Pitäkää työskennellessänne vapaata kättä astian suun päällä; näin estätte soseutettavan ruoka-aineen roiskumisen astiasta.

Nopeuden valinta

Asento I kevyisiin, ilmaviin aineksiin ja pieniin määriin.
Asento II sakeisiin, koviin aineksiin ja suuriin määriin.

Turvaohjeet

– kytkekää laite vain vaihtovirtaan - jännite laitteessa olevan tyyppikilven mukaan
– sähkölaite ei ole lasten leikkikalu. Lapset eivät ymmärrä vaaroja, joita saattaa syntyä sähkölaitteita käsiteltäessä. Käyttäkää ja säilyttäkää laitetta lasten ulottumattomissa
– älkää asettako laitetta kuumalle pinnalle tai avoimen kaasuliekin lähelle, jottei kuori sulaisi
– laitetta ei saa puhdistaa astianpesukoneessa
– laitetta puhdistettaessa tai teriä käsiteltäessä on pistoke vedettävä pois pistorasiasta
– käynnistäkää laite vasta silloin, kun se on valmiina työhön käytettävässä astiassa
– bamixissa on turvakytkin, joka estää tahattoman käynnistyksen ja pysäyttää laitteen heti, kun kytkimestä irrotetaan
– vetäkää pistoke pistorasiasta, jos käytön aikana esiintyy häiriöitä, sekä myös käytön jälkeen
– älkää koskaan vetäkö pistoketta pistorasiasta märin käsin
– älkää koskaan kantako laitetta liitäntäjohdosta
– älkää vetäko tai pingottako liitäntäjohtoa terävien särmien yli
– älkää käyttäkö laitetta, jos
  – laite, kuori tai liitäntäjohto on vioittunut tai
  – epäilette laitteen vaurioituneen putoamisesta tai muusta syystä
– laitteen korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Virheellisestä korjauksesta saattaa aiheutua hengenvaarallisia tilanteita tuotteen käyttäjälle. Mikäli laitetta käytetään väärin tai muuhun kuin varsinaiseen tarkoitukseen tai korjaukset on tehnyt valtuuttamaton huoltoliike, raukeaa laitteen takuu, emmekä voi ottaa vastuuta mahdollisista vahingoista

Teknisiä tietoja

Moottori:	230V
Teho:	200W
Nopeus:	Kaksi nopeutta: 10'000 – 17'000 kierr/min.
Pituus:	39.5 cm
Paino:	1'000 g
Materiaali:	Kaikki osat ruostumattomia, ravintoaineita kestäviä ja niistä ei lähde sivumakua. Kytkinosa suojattu vedenpitäväksi

Valmistaja: ESGE Ltd, CH-9517 Mettlen/Schweiz

BRUKSANVISNING
bamix® GASTRO 200

bamix® GASTRO SoftGrip är avsedd speciellt för professionell bruk.

Tillbehör

Multikniv	skär i små bitar, hackar och mosar råa och kokta grönsaker, frukt, bär, barnmat och kokt kött. Gör djupfrysta frukter till fruktglass, krossar istärningar, passerar soppor och såser. Rör kakdeg och pannkaksmet. Vispar, emulgerar äggvita och grädde. Används även till att vispa upp soppor och såser. Bra till allt som ska vara luftigt och pösigt.
Visp	Rör och blandar shakes, drycker, puréer, sallad dressingar, majonnäser, frappés. Alltså bra för allt krämigt resp. tjockflytande.
Blandare	

Fastsättning och byte av maskinens olika tillbehör

Stick tillbehöret så lodrätt som möjligt på axeln, d.v.s. på så sätt att drivaxeens stift passar in precis i tillbehörets urtag. Påstickscentreringen underlättar påsättandet. Man avlägsnar tillbehöret genom att dra ut det.

OBS: När man byter tillbehöret bör man av säkerhetsskäl dra ut stickkontakten.

För användning

Läs noggrant igenom informationen i den här handboken för användning, Säkerhet och underhåll av apparaten. Om andra använder Bamix ska de också ha läst manualen. Apparaten får endast användas för de ändamål den är avsedd för enligt bruksanvisningen.

Observera säkerhetsanvisningarna

Säkerhetsföreskrifter för bamix® GASTRO 200

– Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller sensorisk och mental förmåga. Eller med brist på erfarenhet och/eller brist på kunska-

per, om dem inte står under uppsikt av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller har fått undervisning av denna person om hur apparaten används.

– Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
– Barn får inte tillåtas använda mixern utan uppsikt.
– Om denna apparats nätanslutningsledning skadas måste den bytas av tillverkaren, hans/hennes kundservice eller en person med liknande kvalificering för att undvika risker.
– Mixern skall alltid kopplas bort från elnätet om den inte står under uppsikt samt före hopsättning, isärtagning eller rengöring.
– Apparaten får endast användas för växelström vid en spänning enligt typskylten på apparaten.
– En elektrisk apparat är inte en leksak för barn. Barn är inte medvetna om riskerna som tillkommer med en elektrisk produkt.
– Apparaten får inte placeras på heta ytor då den kan smälta.
– Apparaten får endast vara nedsänkt i vatten upp till och med plasthöljet.
– Apparaten får inte rengöras i diskmaskin.
– Apparaten måste vara avstängd och strömmen dras ut vid hantering av skyddshuven eller arbetsdelar, som exempelvis under rengöring under rinnande vatten eller byta av knivar och tillbehör
– Apparaten får startas först när den är i bunken.
– bamix® är utrustad med en säkerhetsbrytare som förhindrar oönskad driftsättning och anslutning av apparaten omedelbart som den läggs bort.
– Uttaget får inte vara i när apparaten inte är i bruk.
– Uttaget får inte dras ut med våta händer.
– Bamixen får inte bäras eller dras i kabeln.
– bamix® får inte mosas eller dras över skarpa kanter.
– Kabeln får ej läggas eller hängas över heta föremål eller öppen låga, och den måste skyddas mot värme och olja.
– Apparaten får inte användas om:
– Apparaten, huset eller kabeln är skadad, t.ex. efter ett fall.
– I det här fallet kommer apparaten till vår serviceavdelning.
– Reparationer får endast utföras av vår utbildade personal. Oprofessionellt utförda reparationer kan medföra avsevärda risker för användaren.
– Om produkten användas till andra ändamål än den är avsedd för, eller inte används på rätt sätt eller repareras oerfaret försvinner garantin.
– All hantering av apparaten som avfall måste ske enligt de lokala föreskrifterna.

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar samt nationella avvikelser.

Kärl

Man kan använda bamix® i alla kärl, också direkt i en kastrull på spisen. Smala, höga kärl lämpar sig bättre än breda, låga kärl.

Rengöring och skötsel

Rengöringen är mycket enkel. Ta av tillbehöret och rengör det. Det räcker att rengöra den förkromade delen under rinnande vatten. (apparaten får inte vara påkopplad). När det gäller hårt fasttorkade matrester är det enklast att köra bamix-apparaten i ett kärl med hett vatten. Se till att apparatens strömbrytare inte kommer i kontakt med vattnet.

Viktigt: Rengör apparaten direkt efter användning, så förhindras det att drivaxelen klibbar fast.

Smörj bamix® apparaten regelbundet så håller den längre. Använd olja utan syra (t.ex. vaselinolja, som kan köpas på apotek). Håll bamix® apparaten upp och ner, ge 2-3 droppar olja på drivaxelen och kör apparaten i ca 2 min. Rengör sedan apparaten i hett vatten.

Användning/handtering av bamix

Vrid:

Vrid under arbetes gång apparaten lätt, lyft upp den lite och låt den sedan sjunka ner i massan (tryck eller pressa inte). Ju längre man bearbetar massan desto finare blir den.

Dra upp:

Låt bamix® apparaten stå på botten av kärlet några sekunder, håll den sedan snett och dra upp den sakta längs kanten. För sedan bamix® apparaten tillbaka till botten och upprepa det hela tills massan är hårt vispad.

Passera:

Stick ner bamix® apparaten snett i massan, koppla på apparaten och passera. Apparaten ska kopplas av innan den tas ut ur massan för att förhindra att det sprutar omkring.

Tips:

Håll ena handen över behållaren under arbetes gång.

Inställning

Steg I för alla lätta luftiga ingredienser och mindre mängder.
Steg II för alla tjockflytande fasta saker och större mängder.

Säkerhetsföreskrifter

- apparaten får endast kopplas till vaxelström med spänning enligt typbeteckningen på apparaten.
- en elapparat är ingen leksak. Barn begriper inte vilka faror som kan uppstå vid användning av elapparater. Använd och förvara därför apparaten utom räckhåll för barn.
- ställ inte apparaten på heta ytor eller i närheten av öppen gaslåga, för att förhindra smältskador på höljet.
- apparaten får inte rengöras i diskmaskin.
- koppla av apparaten eller, ännu bättre, dra ut stickkontakten vid hantering med skyddshöljet eller tillbehören. T.ex. vid rengöring av apparaten under rinnande vatten eller vid byte av tillbehör.
- starta apparaten först när staven befinner sig i kärlet.
- bamix® är försedd med en säkerhetsströmbrytare som förhindrar att apparaten oavsiktligt sätts i gång och som genast slår av sig när man släpper strömbrytaren.
- uppstår störningar under användning ska du genast dra ur stick kontakten.
- dra ur stickkontakten efter användning.
- dra aldrig ur stickkontakten med våta händer.
- dra och slit inte i sladden.
- utsatt inte sladden för vassa kanter och hårda tryck.
- lägg inte sladden på heta föremål eller öppen låga, häng den absolut inte över sådana. Utsatt inte maskinen för värme och olja.
- apparaten får inte sättas i gång om:
- apparaten, höljet eller sladden är defekt.
- misstanke om eventuell defekt består, om apparaten t.ex. utsatts för stötar.
- reparationer får utföras endast av vår fackpersonal. Reparationer som utförts av inte kompetenta personer, kan medföra avsevärda risker vid användning. Blir apparaten använd för obehörigt ändamål, fel användning eller icke yrkesmässigt reparerad, ansvaras vi inte för eventuella skador. I sådana fall består ingen garanti.

Tekniska data

Motor	230V
Teho	200W
Varvtal	10'000 – 17'000 v/min.
Totallängd	39.5 cm
Vikt	1'000 g
Material och hölje:	samtliga delar är rostfria, näringsmedelbeständiga och smakneutrala.

Tillverkare: ESGE Ltd, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Gebrauchsanleitung
bamix® GASTRO 200 793.041

01.15. 10'000

Vertrieb:
Distribution:

bamix®
of Switzerland

ESGE AG (Ltd.)
CH-9517 Mettlen
Telefon +41 71 634 61 80
Telefax +41 71 634 61 81
www.bamix.com